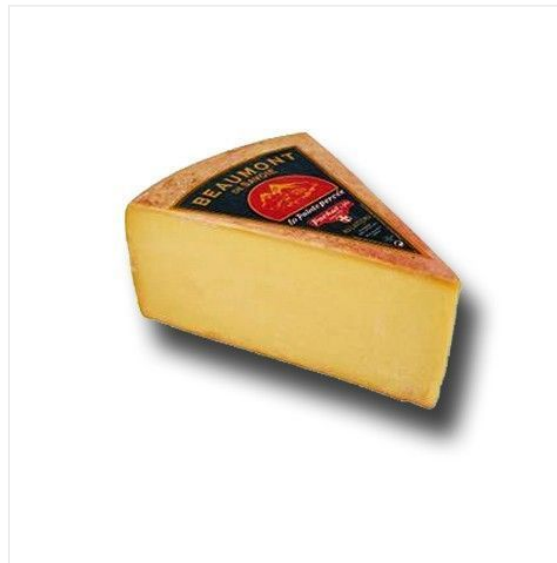




Quesos

Quesos franceses

Beaumont Reserva




Beaumont Reserva

Referencia N01MD-206

Condición: Nuevo producto

Beaumont es un queso Francés elaborado en la región de Rhône-Alpes con **leche cruda de vaca**. Es un **queso artesano** de pasta semi dura tipo Gruyere. El Beaumont Reserva tiene un período de **maduración mínimo de 12 meses**. Su sabor es suave y a medida que permanece en boca, aumenta, es láctico con reminiscencias a mantequilla y persistente en boca.

Puede comprar este queso en cuñas de 300 grs. aproximadamente.

 Consiga puntos recompensa añadiendo más productos a su compra. Cada 10 euros 1 punto



FICHA TÉCNICA

Peso	300 grs aprox.
Leche	Vaca
Intensidad de sabor	Medio
País	Francia
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Queso Beaumont

Este queso se fabricó por primera vez en 1881 en Beaumont, cerca de Ginebra, Suiza, en los Alpes franceses. Para ello se utilizó el método tradicional del queso Tamié. Un queso elaborado exclusivamente en la abadía de Tamié desde el siglo XII.

El Beaumont es un queso producido con leche cruda. Su pasta es semi-dura, con un toque elástico, sin cocer ni prensar, con una corteza amarillo rosada y lavada.

Merece la pena disfrutar de este queso. Ahora puede comprarlo en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos y productos gourmet.

MG 61%. Temperatura de almacenaje 4°.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es